САМОГОН

оборудование и рецепты домашнего приготовления

SHOUT
SHARE
IT

- САМОГОН

САМОГОН ОБОРУДОВАНИЕ И РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВВЕДЕНИЕ

Исстари на Руси запасались всевозможными напитками из соков лесных и садовых плодов и ягод, реже овощей. Наши предки знали толк в них. А так как не все заготовки могли быть употреблены в один — два присеста, фруктовые и ягодные соки подвергали сбраживанию. Так постепенно люди научились изготовлять всевозможные вина для домашнего потребления. Как правило, питье это не отличалось спиртовой крепостью в современном понимании. Наряду с чаем, квасом, сбитнем или пуншем ими украшали стол для приватных бесед, угощались в случае семейных и родовых торжеств.

Постепенно потребности человека в алкогольных напитках несколько трансформировались. Человек постепенно освоил технологию перегонки "слабых" спиртосодержащих смесей. С появлением "горячительного" питья — водки, крепленых на спирту настоек и наливок, коньяка интерес к домашним винам мало-помалу снизился, за исключением южных районов, где культвировали виноград, да разводили на больших площадях фруктовые сады.

Самогон — традиционный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России начиная с XV века, и по праву считается уникальным напитком земли русской. Оригинальность и разнообразие рецептов, широкий диапазон вкусовых качеств готового самогона выгодно отличает его от зарубежных "собратьев": шотландского и американского виски, английского бренди, грузинской чачи и китайской сакэ.

Самогоноварение на Руси имеет богатую историю. Предлагаемые здесь рецепты получения самогонов и водок веками совершенствовались в семьях винокуров, которые как величайшую ценность передавали свои "фирменные секреты" из поколения в поколение.

Примечательно, что вплоть до 70-х годов прошлого столетия главным принципом винокуров или, по-нынешнему, самогонщиков было — гнать как можно медленнее, используя для перегонки не более 45 % объема имеющейся браги. Принцип

"лучше меньше, да лучше" в самогоноварении был характерен не только для первого перегона, когда получался простой самогон, но и для второго и третьего. Все это приводило к значительным потерям сырья и было возможно лишь в условиях нетоварного производства, существовавшего в России в период крепостного права. Винокур вряд ли задумывался о рентабельности своего дела — главной его заботой было качество напитка, для достижения которого он не жалел ни исходных продуктов, ни времени. Так, например, из 28 литров браги получали только один литр простого, но "доброго" самогона, который при вторичной перегонке и разбавлении давал 0,55 литра водки наивысшего качества. И если русскому помещику приходилось выбирать, то он всегда предпочитал родную водочку заморским крепким напиткам, в том числе и знаменитым французским коньякам.

Процесс изготовления качественного самогона, наливок и ликеров на его основе весьма сложен. Многообразие химических компонентов, участвующих во всех этапах приготовления самогона, начиная с выбора исходного сырья и заканчивая перегонкой и очисткой готового продукта, требует тщательного подхода и строжайшего соблюдения технологии. Учитывая, что на протяжении большого периода времени литература по вопросам "винокурения" находилась под запретом, как не отвечающая "социалистическому образу жизни" многие рецепты приготовления самогона безвозвратно утеряны и забыты, утрачен многовековой опыт приготовления качественных напитков на основе самогона в домашних условиях. Поэтому, при составлении книги особое внимание уделялось отдельным вопросам приготовления качественного самогона за счет правильного использования накопленного опыта на всех этапах сложного технологического процесса самогоноварения. Следует помнить, что многие начинающие "винокуры", не обладая достаточным опытом, не зная технологии домашнего приготовления, становятся жертвами своей "кухни" — подрывают здоровье, отравляются. Сведения, содержащиеся в книге, полезны не только начинающим, но и имеющим достаточный опыт по приготовлению самогона. Также некоторые секреты и рекомендации помогут Вам получить "фирменные" крепкие напитки, не подвергая ни себя, ни друзей риску отравления различного рода эрзацами. Как издревле говорится на Руси — "в добрый путь".

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Приготовление самогона — сложный технологический процесс взаимодействия многих компонентов, требующий соблюдения температурного режима на отдельных этапах. Можно выделить следующие основные этапы данного процесса:

1. Выбор и подготовка исходного сырья
2. Брожение
3. Перегонка
4. Очистка самогона
5. Облагораживание", т. е. придание самогону определенных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

Помните, что мутный самогон с "дурным" запахом и вкусом — результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.

"Цель оправдывает средства" — универсальная формула, применимая к любой жизненной ситуации, включая процесс приготовления качественного самогона, нужно только учесть, что понятие "средства" выходит за рамки материальных затрат и подразумевает также комплекс мер по соблюдению технологии приготовления на всех стадиях. Поэтому, считаем необходимым более подробно осветить ключевые моменты на каждом этапе технологического процесса приготовления самогона.

ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Жизненный опыт показал, что основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, а, зачастую, и дефицитный питательный продукт, в то время, как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и др. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Выбор вида исходного сырья определяет во многом качество

Таблица 1

вид сырья	выход спирта, л/кг	выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11 - 0,18	0,35
Виноград	0,9 - 0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08 - 0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

* - под водкой понимается 40%-й спиртовой раствор

готового продукта. Так например, самогон из сахарной свеклы и выжимок не годится для приготовления тонких высококачественных сортов самогона, зато он лучше многих других подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается несколько лучшего качества, но требует доработки (двойная перегонка, дополнительная очистка). При соответствующей обработке самогон из плодов и ягод приближается к высококачественной категории и применим для качественных напитков. Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуем использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна и подготовка раствора из пророщенного сырья. Учитывая, что качество конечного продукта и экономное расходование сырья во многом зависит от соблюдения заданных параметров на каждом из этапов, приводим подробное описание процесса приготовления крахмального сырья.

ПРОРАЩИВАНИЕ ЗЕРНА

Иначе этот этап называют еще приготовлением солода. Хороший солод — основа высокого качества самогона. Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы 5–6 дней для ржи, 9-10 дней для ячменя, 8–9 дней

для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала. При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и соответственно увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем эти операции на примере ячменя.

Зерно подвергают просеиванию через крупное и мелкое сито, затем его моют 2–3 раза в горячей воде при температуре 50–55 ˚С. Зерно замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Зерно лучше высыпать в воду понемногу — так легче будет удалять скопившийся мусор. Воду следует менять каждые 7–8 часов. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не лопается, замачивание надо заканчивать и переходить к ращению солода.

Для этого в темном помещении на протеине рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17,5 ˚С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещении ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерна.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков 12–14 мм, зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем солод сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 ˚С. Когда солод готов, он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Солод перетирают руками, отделяют ростки и просеивают на сите. Хранят солод в закрытой емкости в сухом помещении.

ПОДГОТОВКА РАСТВОРА ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА

Этот этап называют еще приготовлением солодового молока. Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь солодов заливают водой при температуре 60–65 ˚С, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем смесь мелко мелят в кофемолке или в ступке, а потом заливают новой порцией воды при температуре 50–55 ˚С, тщательно перемешивают (для этого лучше взять миксер) до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно заливать не всю, а 1/3 или 1/2 объема.

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод. Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта — самогона, является сорность исходного продукта и его качество. Так, например из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве более ароматны.

Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пективных — уменьшается. Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за несколько лишней терпковатости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуем добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника — очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае, она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки. Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая в последствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем

проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение, как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта — самогона будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения. Приводим сравнительную таблицу химического состава различных сортов винограда.

Таблица 2

Сорт	Сахаристость, %	Кислотность (в % на винную кислоту)*
Кокур белый	18,8	9,0
Каберне	21,5	6,3
Алеатико	23,6	—
Мускат белый перезрелый	До 40	—
Мускат белый	До 25	6,0
Мускат розовый	21,5	5,3
Шасла	13,6-14,2	7,8-8,0
Алиготе	15,2-17,8	10,3-13,8

*Кислотность винограда выражена в промилях (в граммах на литр)

Вопросы оптимизации использования различных видов фруктово-ягодного сырья сводятся к выбору того или иного вида по соотношению показателей сахаристости и кислотности, представленных в следующей таблице.

Таблица 3

Культура	Сахар, %	Кислота, %
Яблоня культурная	9,5	0,7
Яблоня ранетка и китайка	12,0	1,5
Груша культурная	7,0-20,0	0,77
Айва культурная	10.5	1,1
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	8,5	1,3
Рябина лесная дикая	5,5	2,0
Слива Венгерка	8-13	0,6-1,5
Вишня Владимирская	12,0	1,3
Крыжовник Английский желтый	11,0	1,7
Крыжовник Мускатный	10.3	1,8
Смородина черная	8,0	3,0
Смородина белая и красная	7,5	2,3
Земляника	7,0	1,4
Малина	8,0	1,7
Брусника	7,0	1,9
Облепиха	3,2	2,5
Ежевика	4.5	2,0
Ревень	1,4	1,53

БРОЖЕНИЕ

Брожение является основным этапом технологического процесса приготовления самогона. Оттого, как происходит сбраживание, зависит и выход готового продукта и его качество. Брожение — это сложная химическая реакция, требующая строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить следующим образом:

сахар → этиловый спирт + вода + углекислый газ

$C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow C_2H_5OH + H_2O + CO_2$

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не менее 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое похолодание в начальный период брожения, может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно необходимо "возмутить" их перемешиванием. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она

может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 ˚С. Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям. При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуем применять в соотношении 1,0: 0,1: 3,0. Данное соотношение можно использовать практически для многих видов фруктово-ягодного исходного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей, в этом случае, составляет 25–30 %.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 часов, но не так интенсивно, как на предыдущих этапах. Затем зерно крупно размалывают обычной толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 литр воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0,16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 литров воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 литров воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижается его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

Опытные винокуры знают, что брожение бывает разных видов: волнистое, переливное, смешанное, покровное и пенистое. Так, для картофеля покровное брожение не считается нормальным. Оно показывает, что дрожжи ослабли и в раствор необходимо добавить молодых, сильных дрожжей. Пенистое брожение часто ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Для борьбы с этим вредным для самогоноварения явлением имеется много способов. Например, используют пеногасяшие средства: растительное масло или топленое сало, можно добавить печенье, но чаше всего просто переставляют емкость из теплого места в более прохладное, а затем через 2–3 дня, когда пик брожения проходит, возвращают ее на прежнее место. Можно также использовать сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи — вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара. При брожении плодово- ягодного сырья можно использовать так называемые "дикие дрожжи", которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыль. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для обеспечения нормального брожения на 10 литров браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося

спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид (CH_3COH), который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности (предельно допустимая концентрация ПДК = 0,01 мг/м). Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол (CH_3 — CH_2 — OH), метан (CH_3-OH), уксусная кислота (CH_3 — CO — OH). Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а, следовательно, и в готовом продукте — самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (т. е. повышаем концентрацию сахара на 15–20 %), что отрицательно сказывается на себестоимости готового продукта.

ПЕРЕГОНКА

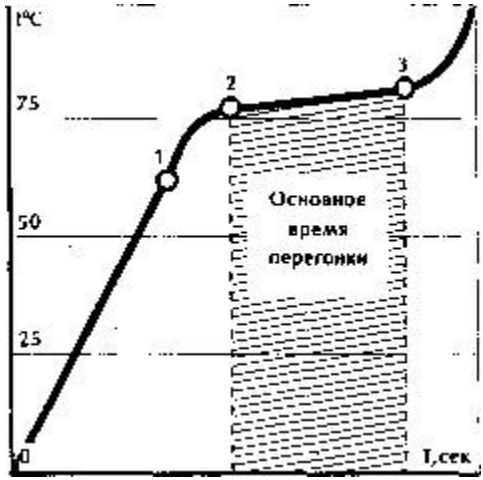
Технологическая операция выделения этилового спирта в следствии нагрева перебродившей браги до температуры кипения спиртосодержащей смеси с последующим охлаждением спиртовых паров называется перегонкой. Для перегонки браги и частичной очистки самогона используются различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов.

Перегонка является сложным процессом и требует строгого соблюдения температурного режима на всех стадиях.

Принципиально процесс перегонки может быть выражен следующей схемой:

Для получения качественного самогона нагревание браги следует проводить поэтапно. Для обоснования выбора температурного режима рассмотрим графическое изображение процесса перегонки.

Рисунок 1.



Данная кривая несколько идеализирована, так как в реальных условиях строгое соблюдение температурного режима сопряжено с большими трудностями, а, зачастую, и не выполнимо. Во избежание ошибок, часто допускаемых винокурами, не имеющими достаточного опыта, предлагаем обратить Ваше внимание на ключевые моменты процесса перегонки: первая критическая точка (1) соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге (t = 65–68 °C); вторая критическая точка (2) соответствует температуре кипения этилового спирта (t = 78 °C) и при температуре смеси выше 85 °C (точка 3) начинается интенсивное выделение тяжелых фракций — сивушных масел. Режим нагрева браги до критической точки 1 практически не лимитирован, причем, чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При достижении температуры 65–68 °C начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, в простонародье называемый "первач", полученный в режиме нагрева браги от 65 °C до 78 °C является наиболее ядовитым и малопригодным даже для наружного употребления (недопустимо приготовление лосьонов и других спиртонасыщенных настоев). Начало процесса интенсивного испарения, что соответствует т.1, легко определяется при наличии в камере испарителя регистрирующего прибора — термометра. При отсутствии термометра температура, соответствующая критической точке 1 без особого труда определяется визуально: появляется легкий спиртовой запах, на стенках холодильника начинается конденсирование влаги — "запотевание", выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной колбы. Момент перехода процесса от т.1 до т.2 является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне. В противном случае может

произойти выброс браги. Критическая точка 2 соответствует началу основного процесса перегонки самогона. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в смеси будет постоянно снижаться. Это вызовет непроизвольное повышение температуры кипения спиртосодержащей смеси (браги), тем самым ухудшая условие перегонки. Идеальными условиями для получения качественного самогона является соблюдение температурного режима в пределах 78–83 °С на протяжении основного времени перегонки. Критическая точка 3 соответствует минимальному содержанию этилового спирта в браге. Чтобы извлечь эти остатки, требуется повысить температуру браги, что в свою очередь вызовет интенсивное выделение тяжелых фракций — сивушных масел, значительно ухудшающих качество самогона. Температура начала интенсивного выделения сивушных масел соответствует точке 3 и составляет t = 85 °С.

Выбор оптимального режима перегонки в пределах 78–83 °С подтверждается при рассмотрении зависимости содержания алкоголя, алкогольных и водяных паров в испарителе, при нагревании спиртосодержащей смеси — браги.

Прекратить перегонку следует при повышении температуры браги выше 85 °С (критическая точка 3). Если встроенный в испаритель термометр отсутствует, то необходимость прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент самогоне. Если намоченная бумажка вспыхивает синим огнем, то перегонку можно продолжить. Прекращение же загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а преобладают сивушные масла. В этом случае перегонку следует прекратить или полученный далее продукт собирать в отдельную емкость для переработки со следующей партией браги.

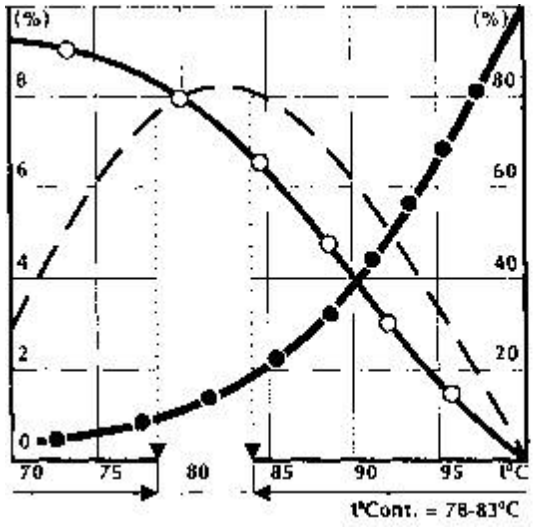


Рисунок 2.

○ - Содержание алкоголя в жидкой фазе

— — - Алкоголь в газообразной фазе

● - Содержание водяных паров в газообразной фазе

ОЧИСТКА САМОГОНА

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить. Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовки и древесного угля. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает "хрустальной" чистоты. Если же такой самогон изготавливать еще и по "особому" рецепту, то такое "питие" вообще не купить ни за какие деньги.

Предлагаем несколько старинных рецептов очистки:

"Как отнять из водки дурной дух"

На шесть литров самогона добавить 1 литр свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону. Или: на 12,3 литра самогону насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и самогон сделается чистым, после того слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть — вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

"Как отнять дурной вкус водки"

Перед перегонкой в зависимости от величины куба поло-

жить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрование и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки при

комнатной температуре, так как высокоградусный спирт весьма неохотно расстается со своими примесями, а при повышенных температурах некоторые вещества не улавливаются. Затем самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки предварительно следует развести в небольшом количестве кипяченой воды. Этот раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадания осадка и осветления (8-10 часов). Далее самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой в соответствии с таблицей 7 до концентрации 40–45°, затем помешают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 80–83,5°.

Таблица 4

Разбавление этилового спирта водой

V/X	95	90	85	80	70	75	65	60	55	50
90	6,4									
85	13,3	6,6								
80	20,9	13,8	6,8							
75	29,5	21,8	14,5	7,2						
70	39,1	31,0	23,1	15,4	7,6					
65	50,1	41,4	33,0	24,7	16,4	8,2				
60	62,9	53,7	44,5	35,4	26,5	17,6	8,8			
55	78,0	67,8	57,9	48,1	38,3	28,6	19,0	9,5		
50	96,0	84,7	73,9	63,0	52,4	41,7	31,3	20,8	10,4	
45	117,4	105,3	93,3	81,2	69,5	57,8	46,0	34,5	22,9	11,4
40	144,4	130,8	117,3	104,0	90,8	77,6	64,5	51,4	38,5	25,6

Продолжение на стр. 18

V/X	95	90	85	80	70	75	65	60	55	50
35	178,7	163,3	148,0	132,9	117,8	102,8	87,9	73,1	58,3	43,6
30	224,1	206,2	188,6	171,1	153,6	136,0	118,9	101,7	84,5	67,5
25	278,1	266,1	245,2	224,3	203,5	182,8	162,2	141,7	121,2	100,7
20	382,9	355,8	329,8	304,0	278,3	252,6	227,0	201,4	176,0	150,6
15	540,0	505,3	471,0	436,9	402,8	368,8	334,9	301,1	267,3	233,6

X — содержание этилового спирта в растворе до разбавления, объемные проценты

V — содержание этилового спирта в растворе после разбавления, объемные проценты

Значения таблицы показывают число объемов воды, прибавляемое к 100 объемам раствора, содержащего X% этилового спирта, для получения раствора, содержащего V % спирта.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 3–8 % от объема алкоголя (40 мл на 1 литр 45 сырого самогона), в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагревало температуры 96–97 °С. Ее-то и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел (60–80 мл на 1 литр сырого спирта). Желающие могут перегнать третью фракцию еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45. Многие ограничиваются только фильтрацией через активированный уголь, таблетки которого продаются в аптеках. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности разработаны способы предварительной подготовки дерева: обязательное освобождение от коры перед углежжением; вырезка сучков из чурок; освобождение чурок от сердцевины. При этом не следует использовать чурки старых деревьев возрастом более 50 лет.

Поглотительная способность угля разных деревьев меняется в порядке убывания: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный. Первые четыре вида — дорогостоящие и в прошлом применялись при получении высших сортов водки. Сами угли готовят так: разжигают костер, и когда дрова прогорят, но жар еще очень сильный, угли собирают в емкость, а золу сдувают. Затем емкость плотно закрывают и ждут, пока угли потухнут. После этого их вынимают, остужают, не очень мелко трут и просеивают.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, затем фильтруют через фланель.

Далее можно настаивать самогон по следующему рецепту: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, 35 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивают 12 дней, после чего опять процеживают через фланель. Разбавлять такой спирт можно только остывшей кипяченой водой, иначе он будет беловат.

ПРИДАНИЕ САМОГОНУ АРОМАТИЧЕСКИХ, ВКУСОВЫХ И ЦВЕТОВЫХ КАЧЕСТВ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления, будет пить самогон в чистом виде. При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют или искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой, поэтому рассмотрим более подробно принципы и способы приготовления различных растительных ароматизирующих добавок, имеющих ряд несомненных преимуществ перед химическими;

Сами по себе — мускатный орех, корица, перец, ваниль — эти и десятки других пряностей не обладают сколько-нибудь значительной питательной ценностью, но способствуют получению аромата и приданию вкусовой и цветовой окраски самогона и лучшему его усвоению организмом, поэтому, обойтись без них при приготовлении качественных напитков невозможно. Стоит добавить в самогон шепотку корицы, тмина или шафрана и сразу же происходит чудо: безвкусный, а зачастую неприятный напиток становится вкусным.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

Особый неповторимый аромат пряностей обуславливается высоким содержанием эфирных масел и глюкозидов, которые накапливаются в тех или иных частях растений. Ассортимент пряностей огромен и классифицировать их принято по тому какая именно часть растения употребляется: семена — горчица, мускатный орех, анис, тмин; плоды — перец (душистый, черный и красный, горький), кардамон, ваниль; цветы — шафран, гвоздика; цветочные почки — каперсы; листья — лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер; кора — корица, кора дуба; корни — хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.

При выборе сырья следует помнить, что растения в процессе роста вырабатывают огромное количество сложных химических соединений, которые принято условно делить на биологически активные и сопутствующие. Биологически активные вещества — они наиболее ценны, хотя содержатся в растениях обычно в небольшом количестве — как правило обладают целебными

свойствами и неразрывно связаны с сопутствующими, которые так или иначе влияют на действие основного соединения. Поэтому, применение ароматизирующих и вкусовых растительных добавок требует тщательного подбора и определенных пропорций при рецептивном составлении и приготовлении напитков определенной направленности.

На территории России представлен широчайший спектр различных растений, применяемых в качестве вкусовых и ароматизирующих добавок при изготовлении качественных сортов самогона. Но, в зависимости от климатических условий, особенно в зимне-весенний период, найти подходящее сырье в естественном виде не всегда представляется возможным. Поэтому, растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее. Разделяют два основных вида заготовок: растения в сухом виде и концентрированные растворы и настои с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами.

ЧТО В РАСТЕНИЯХ ОСОБЕННО ЦЕННО

Активные вещества образуются и накапливаются в растениях в определенные периоды их развития, поэтому и заготовка производится в строго определенное время. Распределяются эти вещества в растениях неравномерно: у одних (ландыш, толокнянка, брусника) они сосредоточены в листьях, у других (валериана, кубышка, солодка, калган) — в корнях, у третьих (липа, ромашка, боярышник, пижма) — в цветках, у четвертых (шиповник, калина, можжевельник, малина) — в плодах и т. д. Это и определяет так называемую морфологическую сырьевую принадлежность растений.

КОГДА СОБИРАТЬ

Как правило надземные части растений накапливают максимальное количество активных веществ в период цветения — в это время их и следует собирать. Плоды содержат наибольшее количество активных веществ во время полного созревания. Почки собирают ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Кора пригодна к употреблению в период весеннего сокодвижения. Корни заготавливают поздней осенью, после увядания надземной части растений. Все надземные части растений собирают в сухую хорошую погоду, поскольку, увлажненные росой или дождем, они портятся при сушке.

КАК СОБИРАТЬ

Почки. Крупные почки (сосна, сирень) срезают с побегов непосредственно на месте, а мелкие (береза) заготавливают вместе с побегами и только после сушки их обмолачивают.

Кора. Пригодна только гладкая кора с молодых растений и побегов, т. к. старая, растрескавшаяся кора содержит много пробки и химически малоактивна. Срок хранения — 3–5 лет.

Листья. При заготовки листьев следует учесть, что толстые и сочные черенки содержат мало активных веществ, замедляют сушку, поэтому их удаляют. Мелкие кожистые листья (толокнянка, брусника) срезают с частью побегов длиной 8- 10 см, а затем с высушенных побегов обрывают листья или обмолачивают, выкидывая стеблевые части. Листья можно хранить до 3-х лет, но эффективность их применения снижается после одного года хранения.

Травы. Под термином "травы" в фармокогнозии подразумеваются олиственные и цветоносные стебли травянистых растений. При заготовке трав используют всю надземную часть растений, за исключением нижних листьев и оголенных стеблей. Срок хранения трав до 2-х лет.

Цветки. Собирать цветки рекомендуется в начале цветения, т. к. несвоевременно собранные, они теряют окраску, измельчаются при сушке. Наиболее активные ароматизирующие вещества сосредоточены в основном в лепестках цветков и корзинках соцветия, поэтому при заготовке следует отделять цветоножку. Цветки — самые нежные части растения, поэтому, их нельзя укладывать плотно в закрытую тару. Лучше всего их собирать в корзины и тотчас высушивать. Срок хранения цветочного сырья до 2-х лет.

Плоды и семена. Плоды и семена следует собирать вполне спелыми. Исключение составляют растения с растянутым цветением, т. к. они созревают неодновременно, и в то время, как часть плодов еще не дозрела, спелые уже осыпаются. В данном случае верхушки растений срезают в тот момент, когда половина созрела, затем растения связывают в пучки и подвешивают для дозревания всех плодов в сухом помещении. Плоды зонтичных (анис, фенхель, тмин) следует собирать рано утром по росе или в сырую погоду. Сочные плоды собирают утром или вечером, когда спадает жара. Эти плоды требуют тщательной сортировки во время сбора.

Корни. Эти части растений собирают главным образом осенью, когда начинает желтеть надземная часть растений, или весной до начала соковыделения. Извлеченные из земли корни

промывают проточной холодной водой (применение горячей воды не допустимо) а затем, предварительно измельчив, сушат. Срок пригодности сырья до 3-х лет.

КАК СУШИТЬ ЗАГОТОВЛЕННОЕ СЫРЬЕ

Процесс сушки растительного сырья — самый существенный момент в ходе заготовки. Предлагаем некоторые широко применяемые способы сушки.

Воздушная теневая сушка. Применяется для трав, листьев и цветков. Под влиянием солнечных лучей они блекнут, буреют, количество активных веществ снижается. Сушка производится в хорошо проветриваемых помещениях или на чердаках. Можно сушить и на открытом воздухе, но обязательно в тени под специальными навесами и только в хорошую погоду. Удобно производить сушку на марлевых гамаках, так как в этом случае сырье вентилируется равномерно со всех сторон. Не следует сушить травы, делая из них плотные пучки и подвешивая к потолку помещения, из-за плохого доступа воздуха.

Воздушная солнечная сушка. Применяется в основном для корней, содержащих дубильные вещества и алкалоиды, а, также, для сочных плодов. Сырье раскладывают тонким слоем (1–3 см) и не менее 1 раза в сутки переворачивают. На ночь сырье убирают.

Тепловая сушка с искусственным подогревом. Такая сушка является оптимальной для всех видов сырья. Температурный режим задается для каждого вида сырья; травы, листья, цветки, корни, луковицы — (50–60 °С); плоды и семена — (70–90 °С); все виды сырья, содержащие эфирные масла — (30–40 °С). Тепловая сушка в бытовых условиях выполняется в русских печах. Печь не должна быть жаркой (для проверки температуры можно бросить туда бумажку: если она не будет обугливаться и сильно желтеть, то можно ставить сырье). В первые 1–2 часа трубу не закрывают, заслонка устанавливается на два кирпича и отодвигается верхний край для притока наружного воздуха. Теплый воздух, насыщенный влагой сырья, уходит в трубу. Можно производить сушку и в духовках газовых и электрических печей, но, при этом, дверца духовки должна быть приоткрыта, а пламя газовой горелки минимальное (регулятор нагрева электродуховки устанавливается в положение 1).

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ СУШКЕ

Почки следует сушить осторожно, длительное время и в прохладном помещении.

Кора требует тепловой сушки, при этом необходимо следить, чтобы куски коры не вкладывались друг в друга во избежание загнивания ее с внутренней поверхности.

Листья с тонкими пластинками сохнут неравномерно, поэтому, их сушат до тех пор, пока черешки не станут ломкими.

Корни обычно сушат в тепловых сушилках с обязательным предварительным измельчением и переменным режимом — начинают сушку при температуре 35–40 °С, а заканчивают при 50–60 °С.

Ягоды и плоды сушат или в тепловых сушилках (4–6 часов), или на солнце в хорошую жаркую погоду (3–5 дней). Сушат ягоды до появления клейкой пленки на поверхности. Готовность легко определить, взяв их в горсть и слегка сжав. Если образуется комок без выделения сока, значит ягоды высушены.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАСТОЕВ И ОТВАРОВ

Ароматизирующие вещества извлекают из растительного сырья с помощью растворителей — спирта или воды. Перед обработкой сырье необходимо измельчить. Самый простой способ извлечения — настаивание на спирте. В процессе настаивания самогон насыщается ароматическими веществами, меняется вкус напитка. Сырье следует настаивать до тех пор, пока все ароматизирующие вещества из растения не растворятся в спирте.

При настаивании раствор периодически сцеживают, а, затем, вновь заливают сырье и взбалтывают. Наиболее эффективно растения отдают ароматизирующие вещества при крепости растворителя 45–50°. Периодически меняя на свежее ароматизирующее сырье, заливая его тем же самогоном, получают настой более высокой концентрации. Такого же эффекта добиваются путем отваривания сырья в закрытой посуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения при этом составляет 10–15 минут.

Длительность приготовления настоек зависит от вида сырья и температурного режима и, обычно, составляет 3–5 недель. При повышении температуры до 50–60 °С время настаивания некоторых видов сырья сокращается до 5–8 дней. Такая настойка называется скороспелкой. Если бутылки с настаиваемым напитком поставить на деревянные бруски, помешенные в кастрюлю с водой, и прокипятить, то получится неплохая настойка.

Перегонка отваров позволяет получать концентрированные растворы с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами и также эфирными маслами. Эти вещества почти не изменяют вкуса напитка, но придают ему желаемый аромат.

Для придания аромата перегоняют не только отвары, но и настои. Для этого надо взять какую-нибудь специю, мелко истолочь, залить кипятком (на 400 г взять 3,5 литра воды), плотно закупорить и настаивать сутки. Затем добавить 2,5 литра воды и перегонять до тех пор, пока будет сохраняться запах специи. Затем добавить свежих специй и перегнать еще раз. Можно произвести эту операцию и в третий раз. Такая вода называется троеной и, если 200 г такой воды залить в 1,2 литра самогона, то вкус полученного напитка будет схож с тем, который получается при перегонке со специями.

Если растения и специи добавлять в брагу, то, при перегонке, аромат получается слабым. Для его усиления надо воду, которой разводится брага, предварительно настоять на выбранных специях. Можно сделать из них отвар и им разбавлять брагу.

Более предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде. Такой самогон будет иметь устойчивый аромат, перебивая специфический запах сивухи.

Перегонка настоев позволяет получать ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Для придания самогону нужного вкуса после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом, сам самогон еще раз настаивают. Например, самогон, настоянный на лимонной корке, после перегонки настаивают еще раз на свежей лимонной корке.

ПРИДАНИЕ САМОГОНУ ВКУСА

Определенный выбор исходного сырья для приготовления самогона, а также, использование различных компонентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов, приготовленных на их основе, позволяют получать конечный продукт — самогон с определенными вкусовыми параметрами. Следует помнить, что самогон является крепким спиртосодержащим напитком, который активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, в результате чего, вкус самогона сильно меняется. В предлагаемой ниже таблице приводятся предельно-допустимые количественные значения вносимых добавок для получения строго определенной вкусовой характеристики самогона при длительном его настаивании (не менее 2-х недель)

Таблица 5

Наименование	Вкус	Количество добавок,г/л
Апельсиновая цедра	горьковатый	50 - 100
Лимонная цедра	горьковатый	60 - 250
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5 - 50
Розмарин	горьковато-пряный	0,5 - 1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1 - 0,5
Бадьян	горьковато-горький	3 - 20
Корица	горьковато-горький	3 - 15
Ваниль	горький	0,5 - 2,0
Лавровый лист	горький	0,5 - 2,0
Кардамон	пряно-жгучий	4 - 20
Мускатный орех	пряно-жгучий	3 - 6
Перец душистый	умеренно-жгучий	3 - 6
Имбирь	жгучий	1,5 - 12,0
Гвоздика	жгучий	0,6 - 3,0
Перец черный	жгучий	2 - 24

Отдельные компоненты, приведенные в таблице (за исключением шафрана), могут применяться и в сочетании друг с другом, но, при этом, их следует брать в строго определенных пропорциях. В ряде случаев может быть применен и "экспресс-метод" приготовления самогона (2–3 дня) с заданными вкусовыми качествами. При этом количество вносимых добавок увеличивается на 20–30 %

ПОДКРАШИВАНИЕ САМОГОНА

Золотисто — оранжевый или померанцевый цвет самогон приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогон на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В желтые цвета красят также, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а, также, листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темноте в плотно закупоренной бутылке.

В красный цвет самогон окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой

краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 литре воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет. Подкрашенный кармином самогон процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего — настоять самогон на семенах подсолнечника.

Бледно — синий цвет. Процедить самогон через бедренец или тысячелистник.

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветах васильков.

Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Зеленый цвет. Три — четыре горсти кервеля мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшиться вполовину. Так получится зеленая краска.

Коричневый цвет. Растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Светло — коричневый цвет. Для его получения необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

ПОДСЛАЩИВАНИЕ САМОГОНА

При подслащивании обычно используют специальный сироп,

для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 литре воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший "ил" опустился на дно.

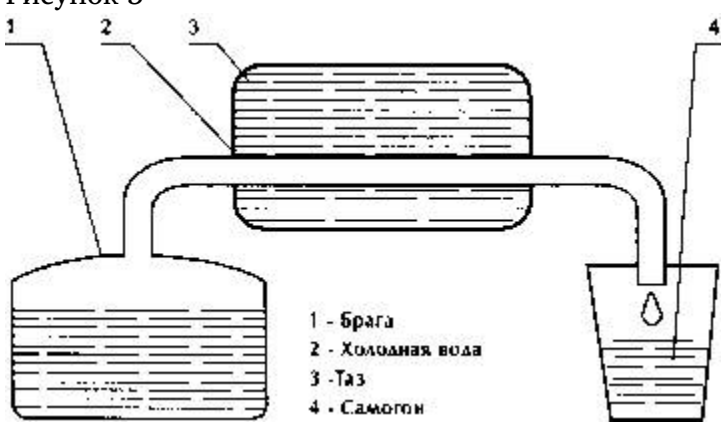
При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3–4 ˚С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 литра самогона надо класть 3–4 чайных ложки варенья.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

На различных стадиях технологического процесса приготовления самогона возникает потребность в использовании целого комплекса специального и вспомогательного оборудования. К специальному оборудованию относятся аппараты для перегонки браги, конструктивные схемы которых предлагаем к подробному рассмотрению. Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

Рисунок 3



Для получения самогона необходимо:

Нагревать емкость 1, чтобы образующиеся спиртовые пары поднимались по каналу 2;

Охлаждать пары в емкости 3 до жидкого состояния;

Вести непрерывную или отдельную очистку продукта;

Собирать самогон в емкость 4;

Соблюдать технику безопасности.

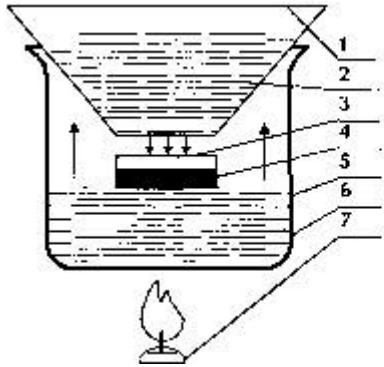
Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и, во многом, от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Эффективность самогоноварения заключается в увеличении выхода самогона на единицу сырья, снижение затрачиваемой энергии, контролируемости процесса и улучшении очистки получаемого продукта. Иногда эффективностью пренебрегают и идут на громадные затраты ради достижения "суперкачества". Например, в России в XVIII–XIX веках расходовали до 30 кг пшеницы и ржи для получения 1 литра самогона.

Каждый из предлагаемых ниже конструктивных вариантов имеет свои преимущества и недостатки, поэтому каждую конструкцию можно рассматривать как набор взаимозаменяемых модулей; так что, при выборе окончательного варианта самогонного аппарата целесообразно учитывать имеющиеся возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют скороварку или эмалированный бачок). Следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогоноварения. Ниже представлены некоторые схемы наиболее распространенных конструкций самогонных аппаратов. Первые две конструкции (рис. 4 и рис. 5) относятся к классу изотермической перегонки.

Принцип работы данной конструкции весьма прост: при нагревании браги 6 спиртосодержащий пар поднимается до соприкосновения с холодным дном таза 2, где конденсируется и стекает в сборник самогона 3.

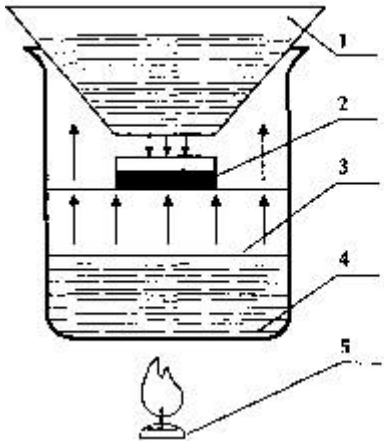
Рисунок 4



1 - Холодная вода
2 - Таз
3 - Сборник самогона
4 - Самогон
5 - Испаритель
6 - Брага
7 - Источник тепла

Конструктивная схема, представленная на рис. 5, мало отличается от предыдущей, но эффективнее ее, причем качество получаемого продукта несколько выше.

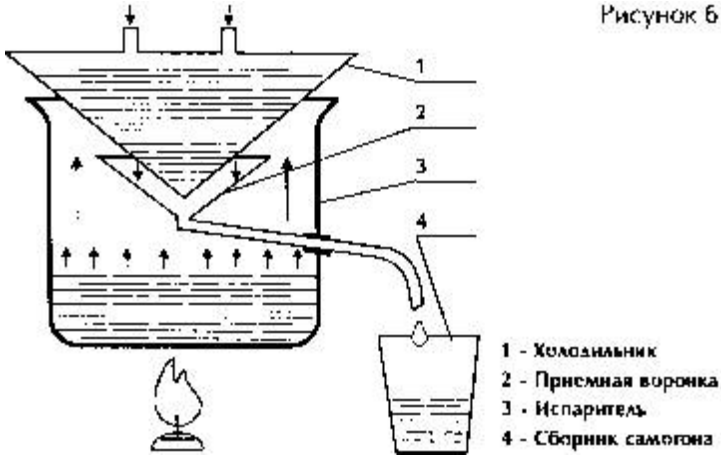
Рисунок 5



1 - Таз с холодной водой
2 - Сборник самогона
3 - Испаритель
4 - Брага
5 - Источник тепла

Аппарат прост в изготовлении за счет применения готовых элементов, удобен для использования в любых условиях. Основным недостатком является необходимость периодически снимать таз с охлаждающей жидкостью для удаления самогона из приемной емкости.

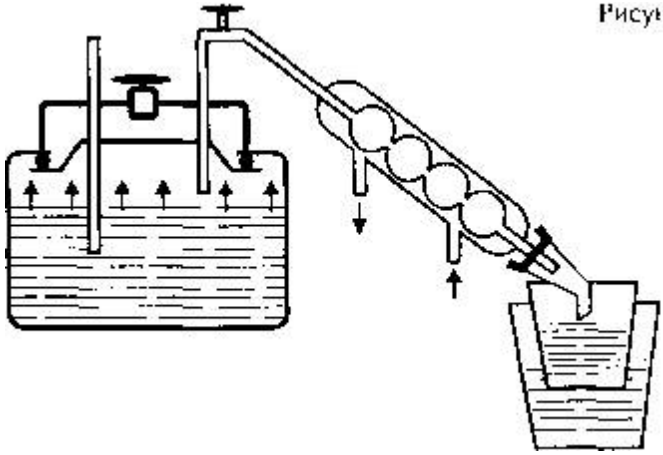
Рисунок 6



На рис. 6 представлена конструкция самогонного аппарата изотермической перегонки, прототипами которой являются выше представленные конструктивные схемы. Смысл усовершенствования заключается в установке дополнительной воронки и отводной трубки, за счет чего появляется возможность вынести приемную емкость (сборник самогона) за пределы испарителя. Воронка должна располагаться либо на проволочной корзине, либо на треножнике, установленном на дно емкости. Стык между холодильником и емкостью промазывается по кругу слоем теста. В результате, в случае образования избыточного давления взрыв предотвращается. В процессе работы тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, поэтому, в помещении будет "стоять" не специфический запах сивухи, а аромат свежего хлеба.

Аппарат для перегонки (рис. 7) изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого клапаны из крышки скороварки 1 вынимают, а на их место устанавливают пробки для трубки 3 и термометра 2. Трубка 3 вместе с краном 4 соединена с холодильником с принудительным водяным охлаждением 5. Направление входа и выхода воды указано на рисунке. Чем холоднее вода, тем эффективнее работает аппарат. Холодильник соединен с приемной колбой 7 стеклянной

Рисунок 7



трубкой 6, имеющею вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна колбы 7, но не касаться его.

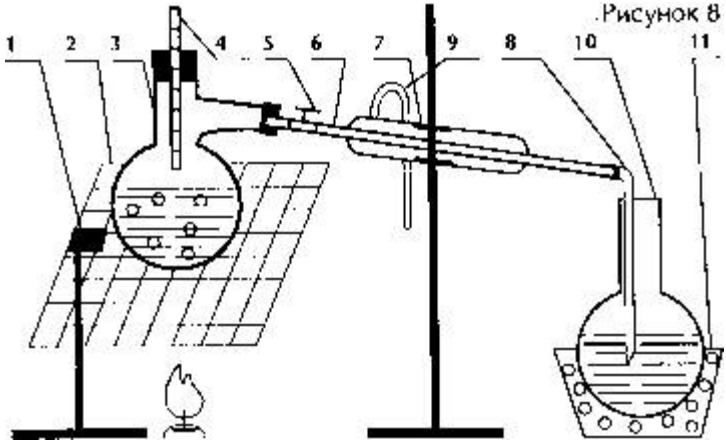
В колбу 5 заливают 3–4 см кипяченой воды и погружают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного затвора. Затем колбу погружают в баню с холодной водой. Перед началом перегонки холодильник 5 посредством шлангов соединяют с водопроводным краном и пускают воду. После этого начинают нагревать брагу, постепенно прибавляя огонь вплоть до момента закипания. После того, как брага закипит, скорость нагрева уменьшают и добиваются равномерного интенсивного кипения.

После заполнения приемной колбы 7 примерно наполовину ее опускают так, чтобы конец трубки холодильника не погружался в самогон, и продолжают перегонку без водяного затвора. По окончании перегонки нагреватель выключают, аппарат разбирают и промывают емкость и каналы.

Конструкция аппарата для перегонки браги (рис. 8) отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает низкой производительностью.

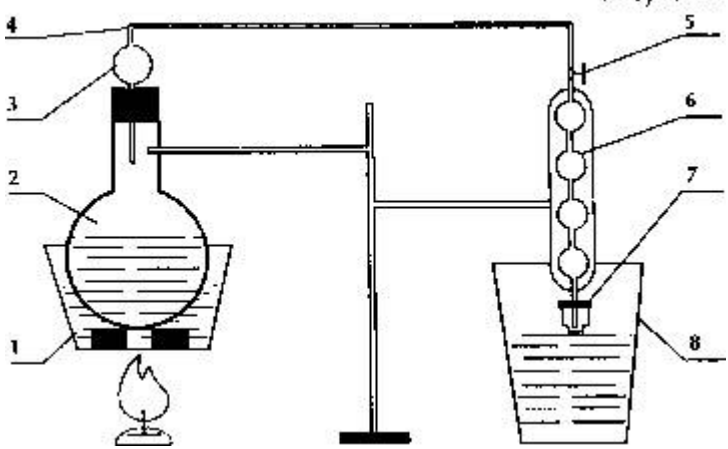
Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных растворов в небольших количествах (0,2–0,5 л). На асбестовое сито 2, закрепленное в штативе 1, ставят

Рисунок 8



колбу 3 с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра 4, а в боковой — для трубки 6 с краном 5, которая соединяет колбу с холодильником 7. Колбу 3 выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала 2/3 ее объема.

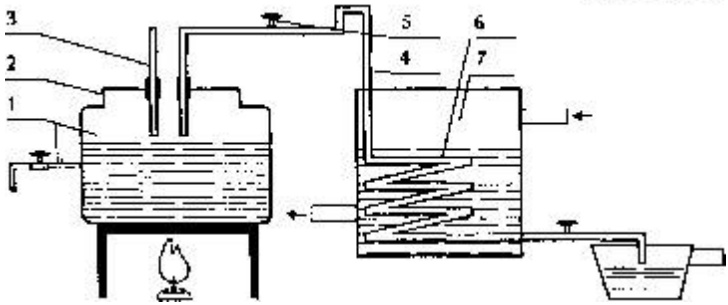
Рисунок 9



На рисунке 8 представлена конструктивная схема аппарата, аналогичная предыдущей.

В аппарате используется водяная баня 1, каплеуловитель 3 и особый тип холодильника с принудительным водяным охлаждением 6. Колбу 2 помещают в емкость с водой 1, создавая тем самым водяную баню. В колбу 2 кладут кусочки керамики, что обеспечивает равномерность кипения браги. Каплеуловитель 3 улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике 6 показано на рисунке.

Рисунок 10



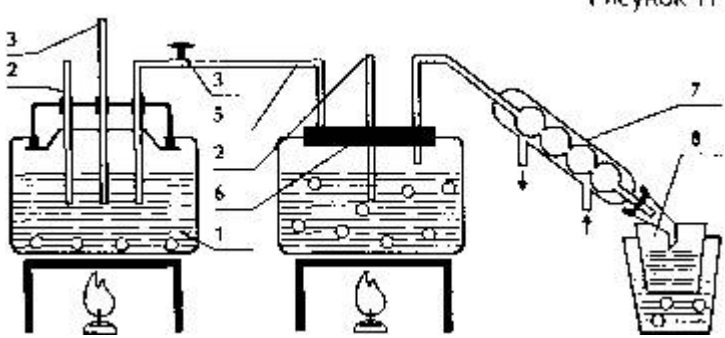
Наибольшее распространение получил именно этот вариант. Его еще называют перегонным кубом или перегонным кубом со змеевиком.

Перегонный куб состоит из большой емкости 1, которая закрывается крышкой 2, куда вставляется термометр 3 и трубопровод 4 с краном 5. Трубопровод соединен со змеевиком 6, погруженным в бак 7 с холодной водой. В баке 7 воду по возможности делают проточной. Производительность такого аппарата 0,6–0,8 литра в час. После однократной перегонки концентрация самогона получается в диапазоне 32–42.

Емкость 1 заполняют водой не более, чем на 2/3 объема и доводят до кипения. Часто совершают такую ошибку: к моменту кипения (78 °С) подходят с необоснованно завышенной скоростью нагрева. В результате происходит "выплевывание" браги в трубопровод, после чего перегонка прекращается. Для приведения аппарата в рабочее состояние необходимо промыть "испачканный" трубопровод.

Правильно будет вести процесс так: когда температура браги повышается до 75 °С, скорость нагрева снижают и добиваются такого устойчивого кипения, чтобы нагрев полностью контролировался.

Рисунок 11



Данный вариант аппарата включает дополнительную емкость с водой для очистки и повышения концентрации самогона. Он

состоит из емкости 1, двух термометров 2, трубки 3, которая служит для предохранения от резкого повышения давления, трубопровода 5 с краном 4, дополнительной емкости 6, холодильника 7 и колбы для продукта 8.

Здесь следует соблюдать такую последовательность проведения операций: сначала нагревают воду в емкости 6, затем нагревают сырье в емкости 1 и начинают перегонку. Спиртосодержащие пары, которые представляют собой смесь паров спирта и паров воды, проходят через емкость 6, где поддерживается температура воды 80–82 °С (температура кипения спирта — 78 °С)

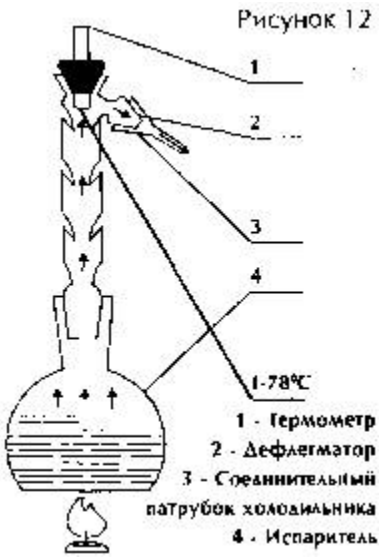
При прохождении паров через воду водяная компонента паров конденсируется и остается в емкости 6, а пары самогона, избавляясь от воды, концентрируются. Затем пары спирта поступают в холодильник 7 и, конденсируясь, стекают в колбу 8.

Естественно, часть спиртовых паров конденсируется в емкости 6, поэтому вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки, воду из емкости 6 необходимо залить в емкость 1 и повторно перегнать.

Различные конструкции самогонных аппаратов относятся к основному оборудованию, но для нормального обеспечения всего технологического процесса получения самогона требуется ряд вспомогательного оборудования: различные емкости для приготовления браги, соединительные шланги, термометры, фильтры и т. д.

Дефлегматор. В промышленных условиях получение качественных спиртов осуществляется с помощью ректификационной колонны. Ректификация — это разделение продуктов испарения на отдельные компоненты по температуре кипения. Конструкция ректификационной колонны достаточно сложна, требует строгого соблюдения температурного режима и принудительного нагнетения выделившихся при перегонке паров. Применение ее целесообразно только при больших масштабах производства.

В домашних условиях для получения заведомо качественного самогона по химическому составу можно применить дефлегматор (рис. 12).



Дефлегматор — прибор для отделения паров основного вещества (в нашем случае этилового спирта) веществ, кипящих при более высокой температуре (сивушных масел). Принцип его работы заключается в использовании градиента температур по всей высоте дефлегматора, причем, высота для каждой конструкции самогонного аппарата подбирается таким образом, что в верхней горловине дефлегматора постоянно поддерживается температура 78 °C, что соответствует температуре кипения этилового спирта. Пары, имеющие более низкую температуру кипения осаждаются на нижних уровнях дефлегматора и опять попадают в испаритель.

Термометры. Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 °C.

Ареометр. Для определения процентного содержания алкоголя или так называемой "крепости" напитка используют специальный прибор — ареометр, измеряющий удельный вес жидкости, с пределами измерения 0,820 -1,00.

Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а, также, настоенный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60–90 мм помешают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку

помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 °С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80°. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например 10). Прибор готов.

Емкости, тара. Следует помнить, что не всякая посуда может использоваться при самогоноварении. Лучшей тарой являются дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Различная пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо "для пищевых продуктов". Совершенно не допустимо применение медной и железной тары.

Соединительные элементы и уплотнения. При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому, для соединения отдельных узлов оборудования по возможности следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

САМОГОН ЗА 2 ЧАСА

Взять 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 литра молока, 30–40 литров воды.

Поместить все это в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

САМОГОН ЗА СУТКИ

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 литр молока, 1 кг гороха, залить 15 литрами теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать. Выход 5 литров.

САМОГОН ЗА СУТКИ (второй способ)

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки хлеба, растолочь 25 средних картофелин, залить все это 25 литрами теплой кипяченой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки. Затем перегнать.

САМОГОН САХАРНЫЙ

Взять 6 кг сахара, 200 г дрожжей, залить 30 литрами теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучек сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6–7 дней, затем перегнать. Выход — 6 литров.

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 литр самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 литров хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ

Взять 10 кг крахмала, развести 20 литрами воды и заварить как кисель, добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3–5 дней. Затем перегнать.

Выход — 11 литров.

САМОГОН СИРОПНЫЙ

Взять 6 литров любого сиропа, развести в 30 литрах воды и добавить 200 г дрожжей. Настаивать 7 дней. Выход — 7 литров.

САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Развести 1 литр томатной пасты в 30 литрах воды, добавить 0,5 литра пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать. Выход составляет 7–8 литров.

САМОГОН ИЗ КОНФЕТ

Взять 5 кг конфет с начинкой, развести в 20 литрах воды. Настаивать 4–5 дней, затем перегнать. Выход — 5 литров.

САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять 6 литров забродившего варенья, развести 30 литрами теплой воды, добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3–5 дней, затем перегнать. Выход составит 9 литров. Если не добавлять сахара выход составит 6 литров.

САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ

Взять 10 кг халвы, развести в 15–20 литрах воды. Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать 8 дней, затем перегнать. Выход составляет 10 литров.

САМОГОН МЕДОВЫЙ

Развести 3 кг меда и 3 литра сиропа в 27 литрах воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход — 7 литров.

САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ

Взять 2 кг сухих яблок или груш, заварить в 10 литрах воды, добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, добавить пучек сухого чабреца и перегнать. Выход — 3,5 литра.

САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

САМОГОН ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО СОКА

Взять 9 литров сока, добавить 250–300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход 2–3 литра.

АНИСОВЫЙ САМОГОН

Анисовый № 1 (Любимый напиток Петра 1).

Истолочь 200 г семян аниса., залить их 10 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 литров воды и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Анисовый № 2

Истолочь крупно 1,2 кг семян аниса, залить его 6 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 литров очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый № 3

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 литрами воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1–1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Анисовый № 4

Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литрами очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый № 5

Мелко истолочь 200 г аниса, 2 залить его 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2,5 литрами воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 литра самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Анисовый № 6

Взять 1,2 кг крупного толченого аниса, 2,5 г фиалкового корня, 60 г соли, залить 12,5 литрами очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Анисовый № 7

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9-10 литров самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 литров воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для

осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Анисовый № 8

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 литрам самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 литрах воды и процедить.

Анисовый № 9

Взять 400 г аниса, 12,5 литров самогона, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него. Для того, чтобы самогон был зеленым, размельчить 50 г сушенных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

ВИШНЕВЫЙ САМОГОН

Из вишни вынуть косточки, мякоть размять и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Вишневый № 1 (сладкий)

Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. способы очистки). Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыль свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 литра.

Вишневый № 2 (сладкий)

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3,5–4,5 литрами французской водки (см. рецепт) и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Вишневый № 3 (сладкий)

Взять 30–36 литров вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), добавить 1,2 литра молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, хорошо размешать и отфильтровать (на 1 литр самогона — 3 литра сока и 600–650 грамм пудры).

Вишневый № 4 (сладкий)

Взять 5 литров двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 литра воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части, затем добавить корицы, семян кардамона, гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить. На 1,2 литра сока берется 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть — самогон), перемешать и отфильтровать.

ВИНОГРАДНЫЙ САМОГОН

Взять 10 литров виноградной выжимки, добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

ГРУШОВЫЙ САМОГОН

Грушовый № 1

Сварить 10 литров подгнивших груш, добавить 400 г сахара и 40–50 г дрожжей, залить 1–1,5 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Грушовый № 2

Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать загнить. Затем размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

ГВОЗДИЧНЫЙ САМОГОН

Гвоздичный № 1

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 литрами двойного самогона, крепко закупорить бутыль, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

Гвоздичный № 2

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Гвоздичный № 3

Поместить в бутыль 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть — вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 литр) истолочь, добавить головок гвоздики (5 штук на 1 литр) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 столовую ложку на 1 литр) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 литр).

Гвоздичный № 4

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 литров.

ДЯГИЛЬНЫЙ САМОГОН

Дягильный № 1

Разрезать мелко 1,2 кг сухого дягиного корня, залить 5 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 литров двойного самогона и перегнать.

Дягильный № 2

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить

сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Дягильный № 3

Взять 120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, залить 18 литрами самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

ЖАСМИННЫЙ САМОГОН

Свежесорванные цветки жасмина 200 г залить 4 литрами самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

ЖЕЛУДОЧНЫЙ САМОГОН

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все 12 литрами двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

ЗАПЕКАНКА

Взять 1–2 литра сухих лимонных корок, залить 8–9 литрами самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует раз 8-10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

ИЗЮМНЫЙ САМОГОН

Взять 800 г изюма, 400 г кардамона, смешать и измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КАРДАМОННЫЙ САМОГОН

Кардамонный № 1

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 литра самогона и перегнать.

Кардамонный № 2

Взять 100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса и залить 12 литрами самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Кардамонный № в

Взять 50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля, залить 1 2 литрами самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Картофельный № 1

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить его к кипяченой и остывшей до 6 °С воде, одновременно перемешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить водой, имеющей температуру 5 °С. Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 литров и настаивать 10–15 дней, а затем перегнать как обычно.

Картофельный № 2

Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть 6 кг овса, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 37 литров воды и снова перемешать. Затем добавить 1,8 литра дрожжей и перемешать еще раз. Плотно закупорить емкость и настаивать 3–4 дня в темноте до выпадания осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

КОРИЧНЫЙ САМОГОН

Коричный № 1

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 литрами двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом

месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета в 400 г сахара на 1,2 литра воды.

Коричный № 2

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 литра кипяченой воды и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 литра самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренном на коричной воде.

Коричный № 3

Взять 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки, залить 1 2 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Коричный № 4

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 литрами горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 литра самогона, влить в куб еще 0,5 литра воды, потом таким же образом еще 0,5 литра воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 литр. Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 литрами коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 литра двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 литра двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

Коричный № 5

Взять 1,2 сухих яблок, залить 12 литрами двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Коричный № 6

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Коричный № 7

КРЕПИТЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть

розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить 12 литрами двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

ЛАВАНДОВЫЙ САМОГОН

Взять 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, измелить и перемешать. Залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом и перегонять на медленном огне.

ЛАВРОВЫЙ САМОГОН

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

ЛИМОННЫЙ САМОГОН

Лимонный № 1

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 литр).

Лимонный № 2

Взять 400 г лимонной корки, 400 г фиалки и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 литров самогона.

Лимонный № 3

Взять цедру 30 лимонов, залить 5 литрами двойного самогона и 3,5 литрами воды, добавить корки 4 померанцев или

5–6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 литра самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

Лимонный № 4

Взять 1,2 кг крупно истолченной лимонной корки, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

МАЛИНОВЫЙ САМОГОН

Малиновый № 1

Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Малиновый № 2

Взять 400 г свежей малины, залить 12 литрами самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САМОГОН (ДЖИН)

Взять 1,6 кг можжевеловых ягод, истолочь их и залить 8 литрами двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

МОСКОВСКИЙ САМОГОН

Взять 8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты, залить 1 литром двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 литра воды и перегнать, получив первоначальный объем.

МЯТНЫЙ САМОГОН

Мятный № 1

Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистока. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 0,6 литрах воды, и отфильтровать.

Мятный № 2

Взять 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики, залить 12 литрами самогона,

плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

Мятный № 3

Взять 800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

НАЛИВОЧНЫЙ САМОГОН (для наливок)

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

ПЕРСИКОВЫЙ САМОГОН

Персиковый № 1

На 12 литров двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2–3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Персиковый № 2

Взять 800 г персиковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8-10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 литрами двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Персиковый № 3

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести 6 литрами самогона, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

РОЗМАРИНОВЫЙ САМОГОН

Взять 400 г розмарина, 60 г соли, 12 литров двойного самогона и настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

РОЗОВЫЙ САМОГОН

Розовый № 1

Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить 4 литрами очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 литров самогона. Взять 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 литрами мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 литра розовой воды, добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 литра мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 литра двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

Розовый № 2

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следуют. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать

ПОЛЫННЫЙ САМОГОН

Полынный № 1

Взять 800 г аниса, 200 г полыни, залить 12 литрами самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

Полынный № 2

Взять 300 г полынных верхушек, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1,2 кг меда и перегнать.

Полынный № 3

Набрать 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев

душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залить 1 2 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 литров самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 литрах воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистока.

Полынный № 4

Взять 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залить 6 литрами самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 литра воды и перегнать до получения 6 литров самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2–3 дней на горсти листьев черной смородины или любистока. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

Полынный № 5

Взять 400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни, залить 12 литрами самогона и перегнать.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ САМОГОН

Померанцевый № *1*

Померанец (грейпфрут) можно заменять зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

Взять 800 г померанцевой цедры без мякоти, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Померанцевый № 2

Взять 1,5 кг померанцевой цедры, залить 6 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 литров двойного самогона и перегнать до получения 8,5 литров водки. Подсластить по вкусу.

Померанцевый № 3

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Померанцевый № 4

Взять 12 литров самогона, развести его 6 литрами воды и перегнать на медленном огне до получения 3 литров двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом мз 1,5 сахара.

Померанцевый № 5

Взять 20 г измельченной гвоздики и настаивать в 1/4 литра самогона 3 дня. Затем взять 400 г померанцевой корки, залить 12

литрами самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Померанцевый № 6

Взять 400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики, залить 11 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

ПРОСТОЙ САМОГОН

Простой самогон (двойной)

Взять любой самогон и перегнать его через куб еще раз.

Простой самогон (из пшена)

Разварить 3 литра пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

Простой самогон (из плодов)

Большую емкость залить наполовину самогоном и наполнять ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Когда наполнится емкость все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды долить нового самогона и вновь дать забродить, а затем его слить и перегнать.

РИСОВЫЙ САМОГОН

Рисовый № 1

Взять бутылку малаги, 200 г дробленного риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3–4 дня. Затем добавить 12 литров двойного самогона, 6 литров мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 литров самогона. В отдельную посуду налить 0,2 литра 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 чайных ложки ванили. Настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

Рисовый № 2

взять 2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе,

25 г шафрана, залить 60 литрами очищенного самогона и перегнать до получения 43 литров водки, которую можно подкрасить жженым сиропом..

РЯБИНОВЫЙ САМОГОН

Рябиновый № 1

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80-100 г дрожжей, залить 12 литрами свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15–16 С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 литров самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Рябиновый № 2

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел и вкусом, напоминающим французский коньяк.

Рябиновый № 3

Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15–20 г на литр, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

СВЕКОЛЬНЫЙ САМОГОН

Свекольный № 1

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавить 5–6 кг сахара, залить 10 литрами воды при температуре 25 С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Свекольный № 2

Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1–1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжей из расчета 40 г на 4 литра и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара,

картофеля или других компонентов настаивание длится 4–7 дней. По окончании брожения перегнать.

Свекольный № 3

Приготовить 4 литра свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при температуре 20–22 С. Затем добавить еще 15 литров свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

Свекольный № 4

Изготавливаете из патоки. Взять 10 литров патоки, 200–250 г дрожжей, залить 25 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать 2 раза.

Свекольный № 5

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. Взять 30 литров сока, 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать 2 раза.

СЛИВОВЫЙ САМОГОН (ВЕНГЕРСКИЙ)

Сливовый № 1

Размять 12 литров слив, добавить 1–1,5 кг сахара и настаивать 12–16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

Сливовый № 2

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую ставят бродить. Когда "каша" перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2–3 раза.

ТМИННЫЙ САМОГОН

Тминный № 1

Взять 1,2 кг крупно истолченного тмина, залить 5 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 литров самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Тминный № 2

Взять 1,8 кг тмина, истолочь его, залить 12 литрами самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

Тминный № 3

Взять 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки. Все это измельчить, перемешать, залить 3,5 литрами двойного самогона и настаивать 2 дня. Затем

добавить 2,5 литра мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Тминный № 4

Взять 200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса, залить 18 литрами самогона и перегнать, затем отфильтровать.

ТРАВНЫЙ САМОГОН

Травный № 1

Взять 1 литр сосновых шишек, 1 литр золототысячника, 1 литр листа черной смородины, 1 литр любистока (зори), 1 литр полыни, 1 литр бедренца, 1 литр мяты, 1 литр розмарина, 1 литр малинного корня и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл траву. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Травный № 2

Взять 45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Травный № 3

Взять 2 горсти майорана, 2 горсти шалфея, 2 горсти иссопа, 2 горсти душицы, горсть аниса, 2 горсти базилика, 2 горсти кипарисных стружек, 2 горсти можжевеловых ягод, горсть кудрявой мяты, горсть розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Все это залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Травный № 4

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все это 12 литрами двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

Травный № 5

Взять 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

Травный №i 6

Взять 155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г

майорана, 100 лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевеловых ягод, 20 г гвоздики. Залить 18 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

Травный № 7

Взять 120 г лимонной корки, 100 г мелиссы, 60 г черного тмина, 50 г мяты, 50 г тимьяна, 50 г лаврового листа, 50 г корня вербены. Залить 12 литрами самогона, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

Травный № 8

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г ира (аира), 50 г ревеня, 50 г лакричного корня, 50 г бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 50 г померанцевой корки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г петрушки, 50 г лепестков розы, 35 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Травный № 9

Взять 1 5 г майорана, 1 5 г шалфея, 1 5 корицы, 15 г гвоздики, 15 г мускатных орехов, 1,6 кг сахара, залить 6 литрами хорошего самогона. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

(так в старину называли водку очень хорошего качества)

Французская № 1

Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавляют виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 литра вина 50 г дрожжей на 12 литров водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

Французская № 2

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать до получения 20 литров самогона. Добавить 3 литра молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 литров виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 литров самогона.

Французская № 3

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать. Добавить 3 литра мягкой родниковой воды, 3 литра молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 литра белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно

закрыть и поставить в прохладное место.

Французская № 4

Взять 800 г изюма, залить 12 литрами самогона и перегнать.

Французская № 5

взять 12 литров виноградного вина, добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

ХЛЕБНЫЙ САМОГОН

Хлебный № 1

Размолоть 4 литра пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить тремя литрами воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 литров воды, настаивать еще 7–8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 литров теплой воды и настаивать 8-10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

Хлебный № 2

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 литрах воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

Хлебный № 3

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат на протвинях 2 дня и досушивают в печи. Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют 8 кг смолотого зерна и перемешивают. Через два часа доливают 2 ведра горячей воды и вновь перемешивают. Через час добавляют 0,5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в теплом месте 3 дня, затем перегоняют.

Хлебный № 4

Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Хлебный № 5

Взять 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 литрами самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 литров воды и перегнать до получения 10 литров самогона.

Хлебный № 6

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем

перемолоть. Размочить в 10 литрах 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

Хлебный № 7

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10–12 часов, затем остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи (на 2 ведра закваски — 1/2 кг). Если нет дрожжей — добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5–6 дней (с горохом — 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

Хлебный № 8

Прорастить зерно как в рецепте хлебного № 6 и смолоть его. Разварить картошку и толочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10–12 часов. Затем перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей и оставить бродить 5–6 дней, после чего перегнать. На ведро солода варится 2–2,5 ведра картошки.

ЧАЙНЫЙ САМОГОН

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 литрами кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 литра двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 литра кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 литра самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

ШАЛФЕЙНЫЙ САМОГОН

Шалфейный № 1

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета, залить 12 литрами самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

Шалфейный № 2

Взять 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 литрами самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

ЯБЛОЧНЫЙ САМОГОН

Яблочный № 1

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстоятся в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 литра на 10 литров самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Яблочный *№ 2*

Яблоки натереть и выжать сок. На 12 литров сока взять 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Автор-составитель — Г. А. Смирнов

Издательская лицензия № 065238 от 23.06.97.

ПРОСПЕКТ, С.-Петербург, ул. Подбельского 9, офис 312–317

ЗАО "ТКАМП". Тверь, Комсомольский пр-т, 12

Подписано в печать 27.02.98. Объем 2 пл. Формат 84x108/32.

Гарнитура AGOpus. Тираж 150000 экз. Заказ 5973

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции

ОК-005-93, том2; 953000 — книги, брошюры.

Отпечатано с готовых диапозитивов в АООТ "Тверской полиграфкомбинат" 170024, Россия, Тверь, пр-т. Ленина, 5